

La lleterola roja

Josep M. Escoda Gil

Comencem l'any 2012 amb poques esperances per la "persistent sequera". En tot l'hivern no ha caigut ni una gota d'aigua als nostres boscos, de manera que aquest és l'hivern més sec dels últims cent anys. Com que la gent que anem a plegar bolets som majoritàriament optimistes esperem que una primavera suau i humida ajudi que els micelis comencin a treballar sota terra i els petits nòduls dels seus filaments ens aportin alegries en els propers mesos, tot i ser any de traspàs, i ja sabem que aquests tenen mala fama.

Anant al bolet que ens ocupa avui, la lleterola roja, us diré que tot i ser abundant és força desconegut i costa de trobar-lo als cistells dels boletaires, potser la raó principal és que té làtex blanc, color que s'associa a la picantor del pinetell bord (*Lactarius chrysorrheus*), molt abundant en boscos de planifolis i especialment amb les alzines.

La lleterola roja és del mateix grup dels pinetells i els rovellons, aquests però tenen el làtex amb tonalitats que van del color taronja al vinós. Té una bona mida ja que el seu capell pot arribar fins als quinze centímetres de diàmetre i un color que pot anar d'un groc crema a un vermell més o menys viu. La seva superfície és llisa, eixuta



Les lleteroles roges surten a l'estiu i en grups força abundants.
Foto: Josep M. Escoda Gil.

i vellutada. Les làmines de color crema clar es tornen marronoses si es freguen o es toquen, i l'esporada és completament blanca. El peu és força regular, gruixut, ple i del mateix color que el capell. La carn d'aquest bolet és compacta, una mica trencadissa i enfosqueix en tallar-la. Té gust dolç, no fa gaire olor però és molt agradable; recorda lleugerament les arengades. Surt a l'estiu en boscos caducifolis, en grups força abundants, però la seva temporada de recol·lecció és curta

ja que aprecia més el calor que el fred. És un bon bolet, fins i tot es pot menjar cru en les amanides, encara que es consumeix més a la brasa. No té espècies que es prestin a confusió perillosa, ja que si ens equivoquem anirem a mossegar alguna espècie d'un gust picant. »

NOM POPULAR: Lleterola roja.
NOM CIENTÍFIC: *Lactarius volemus*.
VALORACIÓ GASTRONÒMICA: 7.